



# ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БАРМЕНОВ 2022 МОСКОВСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР



@bar.association.russia

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

## ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ в номинации «Классика»

- Московский отборочный тур Чемпионата России среди барменов 2022 пройдет 20 июня в г. Москва.
- Московский отборочный тур является региональным отборочным туром на ФИНАЛ Чемпионата России среди барменов 2022.
- Конкурс будет проходить в 2-х номинациях – “Классика” и “Флейринг”.
- Конкурсант, выступающий в номинации “Классика” должен обладать профессиональными знаниями и навыками, необходимыми для приготовления классических и авторских коктейлей, предъявляемыми к профессии «бармен».
- Любой участник, подтверждая свое участие в конкурсе, соглашается с ниже перечисленными правилами и обязан точно следовать им, тем самым, выказывая свое уважение к организаторам и соперникам по соревнованию.
- Каждый конкурсант в номинации “Классика” должен отправить заполненную анкету-заявку до 23:59 часов 14-го июня (время Московское) на e-mail: [kolbeevbar@bk.ru](mailto:kolbeevbar@bk.ru) с рецептурой авторского коктейля. Нужно заполнить анкету в номинации «Классика». Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев

## ПРИЗЫ И НАГРАДЫ

Победитель в номинации «Классика» получает звание «Чемпион Москвы среди барменов 2022 в номинации КЛАССИКА» и право представлять Москву осенью на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2022.

Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2022.

## ФОРМАТ ПРОВЕДЕНИЯ «КОНКУРСА»

Номинация “Классика” - классическое выступление с приготовлением 2 (двух) разных авторских коктейлей, каждый в 2 (двух) экземплярах за 6 минут.

## ДАТА, ВРЕМЯ, МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ И РЕГЛАМЕНТ «КОНКУРСА»

20 июня, ресторан “Drinks & Dinners”

Адрес: м. Новокузнецкая, ул. Пятницкая, 46, стр.1.

12.00 - регистрация и жеребьёвка участников в номинации «Классика»

13:00 - 15.00 - конкурс в номинации «Классика»

14.00 - регистрация и жеребьёвка участников в номинации «Флейринг»

16.00 - 18.00 - конкурс в номинации «Флейринг»

18.00 - 18.15 - презентация «Учебника БАРМЕНА» от президента Б.А.Р. - Колбеева Сергея

18.15 – 19.00 открытый мастер-класс от компании "Barline"

Спикеры **Панов Ярослав** - вице-президент Б.А.Р. и **Бабенко Евгений** - бренд-амбассадор ТМ Barline

19.15 – награждение участников конкурса

## ПРАВИЛА И МЕХАНИКА «КОНКУРСА»

### *Номинация «КЛАССИКА»*

Необходимо приготовить **2 (два)** разных **авторских коктейля** в **2 (двух)** экземплярах каждый:

- **1 (один) коктейль** на основе Водки особая PARADIGMA КЛАССИКА <https://tatspirtprom.ru/catalog/1368/>  
и - **1 (один) коктейль** на основе Джин ROYAL RAVEN DRY GIN <https://tatspirtprom.ru/catalog/1364/>

В качестве сладкой части коктейля могут использоваться только **сиропы или пюре ТМ “Barline”**. Сиропы “Barline” должны быть в рецептуре **каждого коктейля обязательно** не менее 5 мл (список смотреть на сайте <https://www.barline.club/shop/>).

### **Водка, джин, сиропы, пюре, других марок использовать запрещено!!!**

Напитки предоставляются организаторами, но также могут быть привезены с собой.

- Все остальные компоненты для авторского коктейля, могут быть любыми, и участник приносит самостоятельно (другие крепкие напитки, битеры, вермуты, крепленые вина, вина, соки, фрукты, травы и т.д.)

- **Нельзя использовать самодельные ингредиенты (шрабы, кордиалы и другие home-made напитки).**

- Используется классическая техника выступления.

- Время, отведенное на приготовление авторских коктейлей - **6 минут**.

- Категория авторского коктейля – **Fancy drink**

- Посуда предоставляется организаторами, но может быть использована своя.

- Авторские коктейли должны быть новыми и придуманы конкурсантом. Использование известных рецептов запрещается

- Участник может использовать любой метод приготовления коктейля.

- Все алкогольные ингредиенты, а также безалкогольные напитки, предоставляемые организаторами и использованные для приготовления авторского коктейля, должны быть в оригинальной упаковке.

Безалкогольные напитки, которые приносит с собой конкурсант, должны быть перелиты в кувшины, дропшеры.

- Объем используемого алкоголя в одном коктейле не должен быть меньше **20 мл** и превышать **70мл**.

- Количество всех ингредиентов для приготовления коктейля – **не более 7 (семи)**, включая капли.

- Для украшения могут быть использованы только натуральные фрукты, ягоды и т.д, предоставленные организаторами или самим участником. Не разрешается использовать фабричные украшения, за исключением трубочек, шпажек. Украшение должно быть расположено на бокале!

Нужно руководствоваться ссылкой на Чемпионат Мира WCC

<https://www.facebook.com/media/set/?vanity=internationalbartenders&set=a.1156857361113044>

- **Время, отведенное на предварительное изготовление украшения в специально оборудованном месте рядом с местом выступления и на подготовку конкурсанта, не должно превышать 15 минут, опоздавшие будут наказаны штрафными баллами, вплоть до дисквалификации.**

- Не допускается использовать в рецепте мороженое, йогурты.

- Запрещено приготовление горячих коктейлей.

- Участник обязан принести свой небрендируемый барный инструмент, посуду, ингредиенты, не указанные в списке предоставляемой продукции.

- Внешний вид конкурсанта должен соответствовать классическому стилю - классическая обувь, брюки (юбки), рубашки (блузки), галстук (бабочка). Также возможно выступление в фирменной одежде заведения, но по согласованию с организаторами.

- Выступление участников оценивается техническим и дегустационным жюри.

Выступление за барной стойкой без спид-река: длина 160 см, ширина 60 см, высота 102 см.



Максимальная сумма баллов – за технику – 100 баллов, не включая бонусных баллов, и дегустацию – 100 баллов.

**Участник, набравший максимальное количество баллов, становится победителем Московского отборочного тура в номинации «Классика», получает первое место и звание «Чемпион Москвы среди барменов 2022 в номинации КЛАССИКА».**

**Участники, занявшие второе и третье места, также допускаются к участию на ФИНАЛЕ Чемпионата России среди барменов 2022.**

**Дополнительно, предоставляемая организаторами  
продукция, оборудование, посуда**

**Алкогольная продукция:**

Водка особая PARADIGMA КЛАССИКА <https://tatspirtprom.ru/catalog/1368/>

Джин ROYAL RAVEN DRY GIN <https://tatspirtprom.ru/catalog/1364/>

**Безалкогольная продукция:**

“Barline” в ассортименте:

Сиропы «BARLINE»: чёрная смородина, дыня жёлтая, клубника, лаванда, кокос, банан жёлтый, гренадин, блу кюрасао, маракуйя, личи, манго, цветы бузины, роза, фиалка, яблоко зелёное, огурец, солёная карамель, попкорн, малина, ежевика, гранат, клюква, фисташка, миндаль, грейпфрут, красный апельсин, мандарин, клён, жасмин, груша.

Сиропы «BARLINE» **ФИТНЕС**: ваниль, карамель, шоколад, арбуз, лесная ягода, клубника.

Пюре «BARLINE»: черника, груша, клубника, малина, вишня, чёрная смородина, персик, манго, ежевика, облепиха, маракуйя, абрикос.

**Фрукты:**

Лимоны, лаймы, апельсины

**Посуда:**

Хайбол 280мл

Олд Фэшнд 210 мл

Мартини 220 мл

**Оргкомитет конкурса оставляет за собой право вносить изменения в условия конкурса по уважительным причинам.**

**Контакты организаторов:**

e-mail: [kolbeevbar@bk.ru](mailto:kolbeevbar@bk.ru)

Телефон для связи или WhatsApp: 8-909-697-5167 – Сергей Колбеев